

Flan de Chocolate Blanco

1. Denominación de venta y denominación comercial	Comida preparada con tratamiento térmico. Postre lácteo pasteurizado (RD 3484/2000) / Flan de Chocolate blanco	
2. Descripción y modo de empleo	<u>Postre lácteo pasteurizado</u> . Mezcla a base de leche entera pasteurizada, queso crema fresco y azúcar al que se le añade una cobertura de chocolate blanco. Cuajado por la acción de huevo líquido pasteurizado y proceso térmico. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con capsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.	
3. Códigos de producto y formatos	- (081): Flan de chocolate blanco 110 gr.	
4. Composición cualitativa	<p>Ingredientes: Leche entera de vaca pasteurizada, huevo líquido pasteurizado, queso blanco pasteurizado, azúcar, chocolate blanco (10%) (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente (lecitina de soja), aroma natural de vainilla) y caramelo (azúcar, glucosa y agua).</p> <p>Contiene leche y sus derivados, huevo y derivados de la soja. No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)</p>	
5. Características organolépticas	Color blanco. La parte inferior del producto torna hacia color ocre por efecto del caramelo. Consistencia firme pero no gelificada. Suave olor a vainilla proporcionado por el chocolate blanco y sabor propio a sus componentes. En la parte superior puede aparecer una fina capa de chocolate blanco a modo de cobertura. De forma dispersa pueden aparecer burbujas de aire formadas en el batido de los ingredientes.	
6. Características físico-químicas	pH	6,30 ± 0,5
	Humedad	56,40 %
	Cenizas	0,50 %

7. Valor nutricional

	por 100 g	por porción: 1 envase = 110 g/ml	% IR* por envase
Valor energético	922 kJ	1034 kJ	12
	220 kcal	247 kcal	
Grasas	9,6 g	0,0 g	15
de las cuales saturadas	6,0 g	0,0 g	35
Hidratos de carbono	28 g	0 g	12
de los cuales azúcares	24 g	0 g	29
Fibra alimentaria	1,1 g	0,0 g	
Proteínas	4,8 g	0,0 g	11
sal**	0,26 g	0,00 g	5

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400kJ / 2.000 kcal)

** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas, como de análisis nutricionales certificados por la empresa independiente

8. Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	<10 ⁵
Enterobacterias (lactosa positiva)	<10 ²
Escherichia coli	ausencia
Staphylococcus aureus	<10 ²
Salmonella spp	ausencia
Listeria monocitogenes	ausencia

Aplicación de normas microbiológicas internas para comidas preparadas con tratamiento térmico

9. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGS.	Vida útil: 75 días tras fecha de producción: 50 días en punto de venta Fecha de consumo preferente y Lote: Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / Ln°). Todo el conjunto compone el lote Condiciones de conservación: Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 0 °C y 4 °C Mercancía en tránsito máximo 8 °C 24- 36 horas. RGS (marca de salubridad): 15.05766/S
--	--

10. Etiquetado:	anexo 1
------------------------	---------